Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

Batidora	HM-70 (Blanco) HM-70CH (Cromado)

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales estan las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, la clavija o el cuerpo del aparato en el agua u otro líquido, si el aparato o el cable caen dentro del líquido, desconecte el cable del tomacorriente inmediatamente. No toque el líquido
3. La supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato es usado cerca o por niños.
4. Siempre desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con partes móviles. Mantenga manos, cabello y ropa, así como espátulas y otros utensilios lejos de las aspas mientras están en movimiento para reducir el riesgo de heridas a personas o daños a la batidora.
6. Retire las aspas de la batidora antes de lavarlas.
7. Nunca utilice el aparato si el cable o la clavija están dañados, si el aparato ha caído o si esta dañado. Llévelo a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, lo ajusten o lo reparen.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar en incendios, choques eléctricos o heridas.
9. No lo use en exteriores ni en lugares donde el cable o el aparato puedan entrar en contacto con el agua.
10. Para evitar que la batidora caiga lo que podría resultar en daños a la batidora o heridas a las personas , no permita que el cable cuelgue del borde de la alacena o de la mesa.
11. Para evitar daños al cable o posibles incendios o peligro de choque eléctrico no permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. La batidora no debe ser usada con ningún otro accesorio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO
Este equipo cuenta con una clavija polarizada (una espiga más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, debe de colocarse correctamente en un tomacorriente, si no, voltee las espigas. Si no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique la clavija en ningún caso.

CONSEJOS PARA MEZCLAR

- Siempre lea las recetas completas y mida todos los ingredientes antes de comenzar el proceso de batido.

- Para mejores resultados. No mida la harina directo de la bolsa. Vacíe en un contenedor o tazón con una cuchara y empareje con la parte trasera de la espátula. Para harina guardada en un contenedor, revuelva antes de medir.

- Huevos, mantequilla y crema de queso se combinan mejor a temperatura ambiente.

- Saque del refrigerador la mantequilla y corte en trozos de 1. 5 cm aproximadamente, después mida los demás ingredientes para su receta. Esto acelerara el proceso de calentamiento. No caliente la mantequilla para cocinar en el microondas si las instrucciones no lo mencionan. El microondas puede derretir la mantequilla y la mantequilla derretida puede cambiar el resultado del producto final.

- Los mejores pasteles de queso se logran cuando los huevos y la crema de queso están a temperatura ambiente similar. Mientras que esta batidora puede batir fácilmente crema de queso fría, el truco esta en no agregar mucho aire, esto puede causar agrietamientos.

- Para mejores resultados, use crema pesada, fría del refrigerador para la crema batida.

- Chispas de chocolate, nueces, pasas, etc. Pueden ser agregadas usando las velocidades 1 o 2, de su batidora.

- Para separar los huevos, en cualquier receta. Rómpalos uno a uno en un tazón pequeño. Suavemente retire la yema. Después transfiera las claras a un tazón limpio para mezclar. Si la yema se rompe dentro dentro de la clara, reserve ese huevo para algún otro uso. Solo una yema, evitará que las claras se batan correctamente.

- Para lograr el volumen mas alto en las claras de huevo. Tanto el tazón como las aspas deben estar perfectamente limpias y libres de toda grasa, aceite, etc. Para mejores resultados use un tazón de acero inoxidable o vidrio perfectamente limpio, si es posible use un tazón de cobre. (los tazones de plástico no son recomendados para batir claras de huevo). La presencia de cualquier resto de aceite o grasa evitará que el volumen de las claras crezca, lave el tazón y los accesorios antes de comenzar de nuevo.

- Ocasionalmente los ingredientes quedan adheridos a las paredes del tazón, si esto ocurre apague la batidora y separe los ingredientes de las paredes con una cuchara o espátula

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120 V
60 Hz
220 W

GUÍA RÁPIDA DE USO

Técnicas de batido

La batidora siempre comenzara a funcionar en la velocidad más baja de batido.
NOTA: El batidor de globo solo debe usarse para mezclas ligeras. Vea las velocidades 4,6,y 7, en la parte de abajo. Para otros tipos de mezclados utilice las aspas de batido.

Velocidad 1
- Batido ultra-suave para combinar y llenar con aire ingredientes secos sin salpicaduras.
- Agregue nueces, hojuelas, frutas secas sin salpicaduras.
- Incorpore cremas delicadas y claras de huevo.
- Comience a batir glaseados (frostings).
- Revuelva salsas.
- Mezcle masa para panques o hot cackes.
- Comience a batir líquidos.

Velocidad 2
- Crema fría (no congelada) mantequilla y azúcar
- Mezcle o aplaste papas.
- Agregue ingredientes secos para batir pastas.

Velocidad 3

Empiece a batir mezclas de pastel
- Agregar los huevos batidos / pastas
- Agregue los ingredientes secos alternando con ingredientes líquidos
- Crema de mantequilla ablandada y el azúcar
- Batir las patatas / squash

Velocidad 4
- Batir la crema (con el batidor de globo)
- Complete glaseados
- Termine de batir mezclas para pasteles

Velocidad 5
- Mezcle los huevos enteros / yemas
- Puede batir mezclas ligeras

Con el batidor de globo

Velocidad 6
- Agregue el azúcar a las claras de huevo batidas para los merengues.
- Mezcle las yemas de huevo hasta que se espese.

Velocidad 7
- Mezcle las claras de huevo

CARACTÉRISTICAS Y BENEFICIOS

220 Watts de poder

Suficientemente poderosa para batir una ración doble de masa para galletas o mantequilla refrigerada.

Comodidad máxima

Balanceada para trabajar más para usted. La forma de la batidora permite el máximo de poder y balance. Proporciona un agarre inigualable con comodidad y control, incluso durante tiempo prolongado de batido.

Retroalimentación automática

Un sistema electrónico alimenta el mecanismo automáticamente para un extra de poder cuando es necesario. Esto asegura que la batidora no se atascará, incluso cuando se baten cargas pesadas.

Arranque Suave

Cuando la batidora es encendida, las aspas comienzan girando muy lentamente para evitar salpicaduras.

3 velocidades bajas para batir

Las velocidades más bajas para batir permiten un mayor control
al doblar o mezclar los ingredientes secos.

Fácil de limpiar

La batidora y el estuche están hechos con un acabado liso y sellado, las aspas se limpian instantáneamente.

PARTES

1. Interruptor un-paso de encendido/apagado. Permite encender y apagar la batidora con un solo movimiento.

2. Pantalla de velocidad LED. Ajuste de velocidad digital fácil de leer.

3. Control de velocidad un-toque. Le permite cambiar las velocidades rápidamente mientras usted bate.

4. Exclusivo cable giratorio. Único cable giratorio que se posiciona cómodamente para uso con la mano derecha o izquierda.

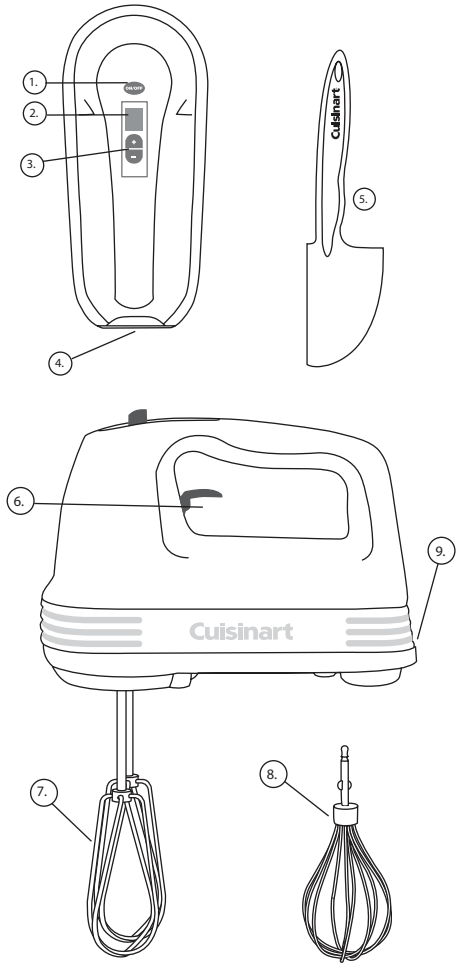
5. Espátula

6. Palanca de liberación de las aspas. Para una fácil expulsión de las aspas, globo o ganchos para amasar.

7. Aspas de batido. Aspas extra anchas que permiten una batido superior que introducen aire de manera más rápida. Diseñadas sin poste central que previene que los alimentos se atasquen en las aspas. Así, son más fáciles de limpiar y seguras para el lavavajillas.

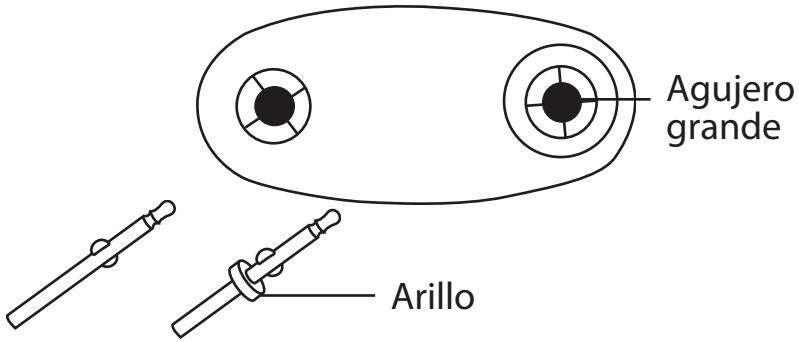
8. Batidor de globo profesional de 4.445cm de diámetro. Añade volumen a la crema batida y le da rigidez, agrega textura fina a las claras de huevo. Provee un batido superior y mayor cantidad de aire.

9. Talón de descanso. Permite descansar la mezcladora en la mesa.



USO Y CUIDADO

Insertando aspas y ganchos de batido
1. Desconecte la batidora y coloque el interruptor de poder en posición OFF.
2. Inserte el aspa con arillo dentro del agujero más grande. Presione el aspa hasta que encaje perfectamente en el lugar. Inserte el aspa sin arillo dentro del agujero más pequeño. Presione el aspa hasta que encaje perfectamente.



Insertando el globo batidor
1. Desconecte y apague la batidora.
2. Tome el batidor de globo por el tallo e inserte en cualquiera de los agujeros. Presione al aspa hasta que encaje perfectamente. NO LO EMPUJE DESDE EL EXTREMO DEL CABLE YA QUE PODRÍA DAÑAR LOS CABLES.

Prendiendo la batidora
Conecte la batidora en el tomacorriente. Presione el interruptor On/Off para encender la batidora. La batidora inmediatamente comenzará a batir en la velocidad 1. Para apagar la batidora presione el interruptor On/Off de nuevo.

Cambiando velocidades
Presione el botón (+) en el panel táctil para incrementar la velocidad. Presione (–) para bajar la velocidad.

Sacando las aspas de la batidora
Presione la perilla OFF y desconecte del tomacorriente levante la palanca de liberación EJECT y saque las aspas de la batidora.

Limpiando
Lave las aspas después de cada uso con agua con jabón o en el lavavajillas. Lave el estuche en agua caliente con jabón o en el anaquel superior del lavavajillas.

NUNCA SUMERJA LA BATIDORA EN AGUA O ALGUN OTRO LÍQUIDO. Limpie con un paño húmedo o esponja. No use limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.

NOTA: NO USE LA BATIDORA EN BATERIAS ANTIADHERENTES.